

11. ニコチン酸の調理科学的研究（第一報）

豚肉の調理による変化

実践女子大 衛藤 君代

岩村 泰子

1. ビタミン類の調理による変化に関する研究は数多く報告されているが、ニコチン酸についてはあまり報告がみられない。そこでニコチン酸の基本調理法による変

化について調べるために、先ず豚肉について実験を行ったので報告する。

2. ニコチン酸の定量法としては化学定量法と微生物学的定量法とがあるが、われわれは、*Lactobacillus arabinosus* を用い、培地は日産水産製造の乾燥培地を使用して測定を行った。

3. 調理法は豚肉につき、茹物、蒸物、焼物、炒物、揚物を調味料は用いず行い、これ等について、ニコチン酸の損失を測定したが、その結果焼物が最も損失が少なく、85%~90%の残存率を示した。茹物は他の水溶性ビタミンと同様に約半分の残存を示し、茹汁と合わせると85%以上の残存率となった。炒物および揚物については可成りのばらつきがみられるが、両者とも残存率は60%前後にとどまっている。この原因については更に実験を進めて明らかにしたい。